

मेन्यू के प्रकार एवं इनकी उपयोगिता

मेन्यू अलग-अलग संस्थाओं के लक्ष्यों एवं ग्राहकों की आवश्यकता के अनुसार कई प्रकार के होते हैं -

- क) A-la-Card मेन्यू
- ख) Table d'hote मेन्यू
- ग) उपर्युक्त 'क' एवं 'ख' का 'संयोजित मेन्यू'
(combination menu)
- घ) Single-use मेन्यू
- ङ) Du Jour मेन्यू
- च) Cyclic मेन्यू / चक्रिय मेन्यू

क) A-la-Card मेन्यू - यह चुनाव आधारित मेन्यू है जिसमें ग्राहक को भोजन / पेय पदार्थ - आदि का चुनाव करने की स्वतंत्रता होती है। सभी आइटम (भोजन सामग्री / पेय पदार्थ) का मूल्य अलग-अलग होता है। यह निम्न समूह में बाँटे जाते हैं:

1. पेय पदार्थ - कोल्ड ड्रिंक, कोल्ड काफी, मिल्क शेक
2. सैंडविच - वेज सैंडविच, चीज सैंडविच, चिकन सैंडविच
3. बर्गर / पिज्जा - वेज बर्गर, चीज बर्गर, चिकन बर्गर,
4. Icecream - ~~वनीला~~ वनीला, स्ट्रॉबेरी, बटरस्कान्न, आईसक्रीम, हॉट चॉकलेट सॉस के साथ

उपरोक्त समूहों में विकल्प संस्थान की समता अनुसार बढ़ाये या घटाये जा सकते हैं। जैसे बड़े होटल में अधिक विकल्प प्राप्त हो सकते हैं जबकि एक कैफे/रेस्तरां में कम।

ग्राहक अपनी रुचि वसुला अनुसार भोजन सामग्री का चुनाव कर सकते हैं।

दोस्त में निम्न समूह हो सकते हैं —

1. स्टार्टर - कटलेट, बेबी कार्न, फिंगर पिप्स, इ.
2. सूप - ~~वेजिटेबल सूप~~, clear broth soup, Hot & Sour soup
— chinese soup.
3. मेन डिश 1) वेज बिरयानी, फ्राइड राइस, लच्छा परांठा
2) ^{चौन} सब्जी - कड़ाही पनीर, पनीर लबाबदार, मिक्स वेज
4. मिष्ठान - आईस्क्रीम, गुलाबजामुन, रसगुल्ला

- सभी भोज्य समूह (1-4) को भोज्य सामग्रियों को ~~सभी~~ मूल्य अलग होता है
- ग्राहक को चुनाव की अधिक स्वतंत्रता होती है
- ग्राहक समतानुसार आर्डर कर सकता है
- यह सर्वाधिक प्रचलित मेन्यू है
- आहार संस्थाएं कई भिन्न आय स्तर के ग्राहकों की सेवा कर सकती हैं
- ग्राहक आराम या फुर्सत के समय इस मेन्यू का प्रयोग करते हैं,

ख) Table-d-hote - ^{भोजन के} आराम की संरचना मेन्यू में कम होती है। इस मेन्यू में मूल्य पूर्ण समूह का लक्ष्य जाता है जैसे स्टार्टर, सूप, मेन डिश एवं मिष्ठान में एक या दो डिश शामिल हैं एवं यह कुल का मूल्य साठे प्रस्तुत किया जाता है। भारत में थाली सिस्टम इसी मेन्यू का प्रकार है। यह वेलव, हॉस्टल, शादी-ब्याह में प्रयुक्त होते हैं, इसे 'सेट मेन्यू' या 'No-choice menu' भी कहते हैं,

ग) संयोजित- मेन्यू या Combination menu. - यह A-la-carte एवं Table-d-hote का मिश्रण होता है। इसमें कुछ समूहों में A-la-carte जैसे सीमित चुनाव की स्वतंत्रता होती है एवं कुछ में यह Table-d-hote की तरह सीमित होता है एवं एक ही डिश प्रस्तुत करता है।
उदा: स्टार्टर एवं सूप में कई विकल्प हो सकते हैं।
मिन्दु मेन डिश में एक ही विक डिश प्रस्तुत की जाती है।
यह छोटे आकार रेस्तरांओं में प्रयुक्त होता है जहाँ कर्मचारियों एवं बजट की सीमितता होती है।

घ) Single use menu - यह एक दिन के लिए बनाया जाता है जैसे केटरर से शाद्व की सुविधा अनुसार मेरमाओं के लिए शादी का मेन्यू तैयार करना। यह जब दुबाय जाता है तब पहले जैसा नहीं रहता। यह एक आयोजन हेतु, राक्षी, वर्याडे आदि हेतु बनाया जाता है।

ङ) Du Jour मेन्यू - यह किसी आहार संस्था द्वारा एक दिन के लिए बनाया जाता है यह A-la-carte, Table-d-hote या Combination / संयोजित के रूप में हो सकता है। जैसे Cafeteria या कॉफी शॉप द्वारा। Du Jour का अर्थ है एक-दिन हेतु।

च) चक्रीय मेन्यू (Cyclic menu) - यह साप्ताहिक रूप से तैयार किया जाता है तथा 7 दिनों के लिए फिर से प्रारम्भ हो जाता है। यह हॉस्टल, स्कूल, जैले और व्यापारिक संस्थाओं में प्रयुक्त होता है। यह सीमित आय के संस्थाओं हेतु प्रयुक्त होता है।

- चर्रीय मेन्यू के लाभ - 1. प्रबंधन कार्य एक सप्ताह का मेन्यू सेट कर एक माह की गतिविधियों को संचालित कर सकता है।
2. यह रसोई के कर्मचारियों एवं सहायकों को कार्य से ~~सेवा~~ का पूर्वानुमान एवं सुनिश्चित होना से चलने में सहायता करता है।
3. रेसिपी का मातृकरण सरल है जिस कारण स्टाफ एवं प्रबंधन आधिक्य बचत कर सकता है।
4. मेन्यू उबाऊ न हो इसलिये सम एवं विभिन्न दिनों में अलग मेन्यू सेट किया जा सकता है जिससे यह सप्ताह के एक ही दिन दोहराया न जाये।

मेन्यू निर्माण के चरण

1. पूर्वानुमान लगाना - इस कार्य हेतु जहाँ आहार स्थापना कार्य करेगा उस क्षेत्र का एक सूक्ष्म रीफ किया जा सकता है जिससे यह आता हो
 - जिस आहार आधार संस्था स्थापित हो जिससे भुनाका आधिक्य हो
 - आहार संस्था निर्माण एवं परेसवे का स्थापन निश्चित किया जा सके
 - कर्मचारियों को संस्था एवं मोशल के पूर्वानुमान
 - उपकरण की आवश्यकता का पूर्वानुमान
 - आहार संस्था के लक्ष्य
2. मेन्यू का प्रकार निर्धारित करना - उपलब्ध की जानकारी पश्चात् A-la-carte, - table-d-hôte या combination या buffet menu रखना है सुनिश्चित करें
3. मेन्यू के मेन डिश के लिए आवश्यक सामग्री उपकरण एवं कर्मचारी मोशल की आवश्यकता सुनिश्चित की जाय
4. मेन एवं सारु डिश का रंग संगोपन, स्वाद एवं दू सारे के प्रकार हो